Бывало пекли блины

Святослав Логинов

SHOUT
SHARE
IT

- Логинов Святослав
  -
  - Глава 1. Завтрак
  - Глава 2. Не скоро ели предки наши
  - Глава 3. Обед
  - Глава 4. Ужин
  - Эпилог

Логинов Святослав

•

Бывало пекли блины

Вот, блин, нашёл о чём писать — о блинах! Блин штука простая, доступная, казалось бы, всякому. Хотя, мало ли, что кому кажется — на самом деле, испечь блин — великое искусство. Иной всю жизнь проживёт, а настоящего блина не попробует, по темноте своей принимая за блины оладьи, оладушки, блиночки и иные порождения поварской мысли. Конечно, оладушки замечательная вещь, но ведь это не блин.

Прежде всего, блины пекутся из пресного теста. Дрожжевое тесто — это для оладьев; кефир, простокваша, сыворотка — для оладушек, блинчиков и блиночков. И уж конечно, никакой соды, бикарбонат натрия безнадёжно изменит вкус и испортит консистенцию. В блине всё должно быть натуральным. Только тогда блины можно будет есть на завтрак, обед и на ужин.

Глава 1. Завтрак

Итак, печём блины. Встанем пораньше утром, пока все ещё спят, и приступим. Прежде всего, нужно взять муку. Мука для блинов берётся пшеничная, первого, а лучше — второго сорта (высший сорт оставим для пирогов). И уж ни в коем случае не блинная. Блинная мука для лентяек и неумех. К тому же, в неё уже добавлена сода и, значит, блины из блинной муки не могут получиться по определению.

На каждую литровую банку муки — столовая ложка сахара и чайная соли. Перемешали, вбили яйцо. Одного яйца на полкило муки вполне хватит, а то блины получатся слишком сдобными и начнут крошиться прямо на сковороде.

Затем начинается самый ответственный момент в приготовлении теста. Понемногу вливаем в муку сначала молоко, а затем воду. Именно так — не муку сыплем в молоко, а молоко льём в муку! Замешиваем довольно крутое тесто и, постепенно добавляя жидкость, доводим его до нужной консистенции. Всё это время, не переставая перемешиваем тесто деревянной лопаточкой, мутовкой, стальной вилкой или иным подручным инструментом. Ложка для этого дела не годится, она начнёт гнуться и в скором времени сломается.

Секрет этой процедуры прост. Пока тесто густое, в нём попросту не могут образоваться комки, ведь вся масса представляет собой один большой комок. Главное здесь, не бухнуть всю жидкость разом, поскольку тогда от комков не удастся избавиться даже с помощью миксера. Женщины, в массе своей, сыплют муку в молоко, и в результате у них получается что угодно, но только не блины. А так, комки, не успевая образоваться, бесследно расходятся в тесте, которое весьма мало отличается от них по густоте.

На литровую банку муки требуется около полулитра молока. Когда молоко кончится, продолжаем доливать воду, до тех пор, пока тесто не станет достаточно жидким. Оно легко стекает с ложки, и в нём совершенно не должно быть комочков. Только из такого теста можно испечь по-настоящему тонкий блин.

Последним в тесто доливаем немного подсолнечного масла — ложку или две, размешиваем на прощание и торжественно ставим на огонь сковороду.

Сковорода есть вершина человеческой мысли, и тот факт, что последние сто лет качество сковородок неуклонно ухудшается, доказывает, что человечество, к сожалению, деградирует и в скором времени бывший homo sapiens опустится на четвереньки.

Секрет изготовления настоящих сковородок утерян в результате двух мировых войн. Как писал некогда С. Михалков: «Если раньше самоходки выпускал иной завод, то сегодня сковородки запустил на полный ход». Промышленность ориентированная на выпуск самоходок, конечно, не могла наладить производство качественных сковород. Прежде прекрасные сковороды делал Златоустовский завод, лили сковороды и из каслинского чугуна. В начале века в производство пошёл зеркальный чугун и настоящую сковороду стало не достать. Кое-где в семьях сохранились древние сковороды, но это последние из могикан. Так что придётся печь на том, что есть.

Сковорода для блинов должна быть чистой, поэтому её нужно предварительно хотя бы слегка выжечь. Сковороды не моют, их выжигают. Раскаляем сковороду на сильном огне, так что начинает подниматься синеватый дымок, а затем суём под струю холодной воды. Вздымается столб пара, сковородка визжит, но становится чистой. В крайнем случае, горячую сковородку можно продраить небольшим количеством крупной соли, но лучше не доводить важнейший кухонный инструмент до такого состояния, чтобы без соли его было не очистить.

Выжженую сковороду слегка протираем маслом или свиным салом. Поскольку эту процедуру придётся повторять через каждые семь-восемь блинов, то лучше приготовиться к ней заранее. Проще всего взять кусочек свиного шпика и, наколов его на вилку, смазывать им сковороду. Некоторые накалывают на вилку небольшой кусок сырой картошки, наливают на блюдце чуток подсолнечного масла и макают туда картошину прежде чем протереть сковороду. А там, где блины пекут часто, имеется специальная метёлочка из куриных перьев. Почему-то владельцы таких метёлочек предпочитают пользоваться свежерастопленным сливочным маслом. У меня метёлочки отродясь не было, я пользуюсь ломтиком сала или подсолнечным маслом на картошине.

И вот, на горячую сковороду попадает первая порция теста. Вы думаете это блин? — как бы не так! Первый блин должен быть комом, поэтому первого блина лучше не делать вообще. Вместо него печём несколько маленьких блинчиков размером с пятикопеечную монету. Несколько — это по числу проснувшихся членов семьи. А поскольку все ещё спят, то делается всего два блинчика себе и собаке, которая крайне заинтересовано следит за кухонными манипуляциями.

— Ну, и чего не хватает?

Псина в полном восторге. Она считает, что получилось само совершенство и не хватает только блинов. Если же проснулся кто-

то из человеческого племени, то он, отведав пятикопеечный блинок, делает свои замечания по поводу нехватки соли и сахара. Конечно, повар лучше знает, чего и сколько следует добавить в тесто, однако, когда я был маленьким, мне давали на пробу крошечный блин и выслушивали моё непросвещённое мнение, и теперь я поступаю также. Традиция — великая вещь, и в отношении блинов она особо священна.

Вторая порция блинных пятачков подтверждает, что теперь к печению блинов можно приступать всерьёз. Сковорода уже стоит на огне и раскалена не до визга, а до тонкого шипения, то есть, если капнуть на неё водой, то капля не растекается по горячей поверхности, а бегает по ней, словно ртутный шарик. Однако, если при этом раздаётся визг, то значит, что сковорода перекалена, и огонь следует немного притушить. Тесто зачёрпываем ложкой и льём на край сковородки. Ложку хотелось бы брать большую и деревянную, вроде братинки, только где взять такую в последние времена, где тлен, и моль, и томление духа? Сыскалась пластиковая — и ладно.

Когда пекутся блины — вся плита безраздельно принадлежит повару. На одной конфорке — сковорода, ещё на двух, выключенных, кастрюля с тестом и плоское блюдо для блинов. Неподалёку стоит сливочное масло, растопленное, если мы действуем перьевой метёлочкой, или просто куском, размягчившимся от кухонного тепла.

Итак, льём порцию теста на край сковороды, сковороду поднимаем и делаем в воздухе плавное вращательное движение, чтобы тесто тончайшим слоем растеклось по всей поверхности, но ни в коем случае не вползло на бортик. Хорошая сковорода весит килограмма три, и это движение придётся в бодром темпе повторить около сотни раз. Кто теперь скажет, что печь блины женское занятие? Конечно, в русских селеньях есть женщины которым жонглировать сковородой — не в тягость, но всё же, всё же, всё же…

В легендах и рекламных роликах повествуется, что опытный повар переворачивает блин, подбрасывая его на сковороде. Сколько я ни пытался, ничего подобного у меня не получалось. Когда-то для переворачивания блинов дома существовала деревянная лопаточка со скошенным краем, теперь я пользуюсь ножом, хотя это и считается дурным тоном. Двумя полуритуальными движениями провести вдоль края пекущегося блина, затем, когда блестящая влажная поверхность теста станет матовой, нож подсовывается под блин и в один приём тончайшее и ещё не пропечённое как следует изделие перекидавается на другой бок. Думается, это немногим проще, чем перевернуть

блин, подкинув его на сковородке.

Существует поговорка, что, мол, первый блин — комом. Не знаю, кто её придумал, но печь блины он не умел. Если сковорода как следует выжжена, а потом смазана тонким слоем сала и разогрета в должной степени, если на ней пеклись пробные пятикопеечные блиночки, то уже первый полноценный блин выходит настоящим красавцем.

Вглядитесь внимательно в румяную поверхность пекущегося блина. Перед вами все оттенки золотистого, жёлтого, медового, светло-коричневого. Блин, совершенно ровный на ощупь, кажется картой таинственной страны, со своими морями, материками, долинами и горными хребтами. Долгое время я и впрямь думал, что каждый блин — карта неведомой планеты, пока однажды мне не довелось увидать фотографию Солнца, сделанную в инфракрасных лучах. С тех пор я знаю — предки не ошиблись, когда нарекли пшеничный блин символом солнца!

С точки зрения химии печение блинов в первом приближении представляет собой процесс деструкции полисахаридов, в результате чего образуется декстрин. Красивое, хрустящее слово. Декстрин — это корочка, отломленная от тёплого ещё каравая, скворчащая в сале прижарка картофеля, степенная золотистость мочёного гороха, обжаренного в масле, воздушная хрусткость импортных чипсов. Жарка — искусство приготовления вкусного декстрина, даже мясо и рыбу, прежде чем бросить на сковороду, частенько панируют или обваливают в муке.

Главное, чтобы деструкция не дошла до углерода и смолистых веществ. Словосочетание «блин горелый» недаром считается ругательством. Но и недопечёное тесто тоже не больно хорошо. Оно вязнет на зубах и комом ложится в желудке, вызывая изжогу и дурное настроение. Чтобы избегнуть печального развития событий, применим простенький тестик (недаром слова «тест» и «тесто» — однокоренные!). Тремя пальцами коснёмся поверхности блина и сделаем молниеносное крутящее движение. Блин недопечёный повернётся градусов на девяносто, блин готовый совершит полный оборот, а то и в подражание Жуже Алмаши совершит прыжок в два с половиной оборота. Немедля перебрасываем его на ждущую рядом тарелку и льём на сковородку новую порцию теста, следя, чтобы оно не попало на бортик, иначе край нашего солнышка будет искажён нелепым протуберанцем.

Покуда новый блин печётся, у нас есть пара секунд, чтобы смазать первый блин сливочным маслицем и заодно взглянуть на него с другой стороны. Казалось бы, здесь тот же самый декстрин, полученный на той же самой сковороде из того же самого теста,

однако рисунок на изнанке блина совершенно иного типа, нежели на лицевой. Что он представляет собой — я не знаю, должно быть, ещё никто не сфотографировал наше солнце таким способом, или же эта фотография покуда не попала в руки любителя блинов.

Далее повар работает словно на конвейере, один блин за другим ложится на блюдо и быстро смазывается маслом. Стопка блинов растёт медленно и неуклонно, словно Вавилонская башня. Разбуженные блинным духом на кухне появляются домашние, каждый выражает радость при виде пекущихся блинов, и каждому находится дело.

— На стол собирайте! — коротко бросаете вы, не отрываясь от плиты.

Собирать на стол — воистину женское дело, ведь сегодня семья будет завтракать не на кухне, а, словно в праздничные дни, в комнате на белой скатерти. Из серванта следует извлечь парадный сервиз и хрустальные розеточки для варенья, фарфоровые соусники и молочники.

— В этот — сметану, — командуете вы, бросив мгновенный взгляд на вытащенную посуду, а в этот — сметану с чесноком и солью… да, столько чеснока — в самый раз.

Поневоле вспоминается фильм «Три толстяка» и мечущаяся толпа поварят.

— Там в шкафчике, шприц достаньте… что значит: зачем? — надо! Нет, никакого крема не будет…

Приходится потесниться и повару — на единственную свободную конфорку ставится чайник. В большом заварнике настаивается чай — английский с бергамотом и лепестками флёрдоранжа, или отечественный — краснодарский, к которому заранее примешана мелисса и смородинные почки.

Последние остаточки теста выскребаются на сковороду. Их уже не достаёт на целый блин, ручейки теста зажариваются причудливой решёткой и ложатся поверх блинной стопки словно изысканное украшение.

Заключительные штрихи по приготовлению к пиршеству, и вот в столовой появляется стопа горячих блинов в десть высотой.

— Кушать подано! — никакому провинциальному артисту так не сказать.

Глава 2. Не скоро ели предки наши

Уж кажется о поедании блинов в русской литературе всё как есть порассказано, кто из писателей застал русского человека жующим, тот и блин помянул. Краше всех сказал об этом занятии Александр Иванович Куприн: «Она ест блины горячими как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с ачуевской, с кетовой, с сомовой, с селёдками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с сёмужкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбьим, с тешечкой и с осетровыми молоками, с копчёной стерлядкою, и со знаменитым снетком из Бела озера. Едят и с простой закладкой и с затейливо комбинированной».

Каково? А ведь это малая доля русских яств, кои поедаются с блинцами. Солёные рыжички (о них, кажется, упоминал Гиляровский) и вообще — всё грибное, бесконечное разнообразие сладкого стола, среди которого традиционно поминаются блины с патокой. А блины с золотисто прожаренным луком или печёной в меду редькой?..

Впрочем, нет, умолкаю… мало ли что можно отыскать в литературе, а в нынешнем нашем убожестве на зернистую икру достатков не хватает. Что уж там говорить об икре салфеточной, которую по слухам можно резать ножом наподобие сыра. Что нашлось в холодильнике и кладовке, о том и пойдёт речь. А палтусину или севрюжью тешку оставим для фантастических романов.

Что же стоит у нас на воскресном праздничном столе? Прежде всего, это паштет. На масленицу не принято есть мясное, и без того Пушкин назвал масленицу жирной, однако, русский человек ест блины круглый год и со всякими приедками без исключения. Так что можно заранее купить тюбик североамериканского паштета с изображением злой тётки, хотя гораздо вкуснее приготовить паштет самому.

Обычно паштет готовится с вечера, поскольку утром, как мы видели, заниматься им будет недосуг. Возьмём килограмм говяжей печени, нарежем широкими тонкими кусками и обжарим на смеси свиного сала и подсолнечного масла. Отварим килограмм моркови. Полкило лука очистим, а если вы любитель жареного лучка, то и обжарим на той же самой смеси. Чеснок берём по вкусу. А потом всё это пропускаем через мясорубку. Добавляем соли, чёрного перца, всяких пряностей щедрой рукой. А лавровый лист так неплохо вместе с печёнкой через мясорубку прогнать. Как следует перемешиваем паштет и сдабриваем

размягчённым сливочным маслом. Количество масла варьируется от одной до пяти пачек, а некоторые и больше кладут, хотя это уже получается не паштет, а печёночное масло. Вымешиваем ещё раз, ставим миску в холодильник, а с утра, прежде чем приступить к печению блинов, — вынимаем, чтобы паштет успел размягчиться и с лёгкостью выдавливался из кремового шприца.

Теперь паштет в салатнице богемского стекла занимает почётное место рядом с блинами. И шприц, уже заправленный, ждёт, когда нетерпеливая рука нажмёт на поршень.

Куприн недаром поминал затейливо комбинированные закладки, в этих комбинациях скрыт самый смак. Паштет комбинируется со сметанным соусом (сметана, соль, давленный чеснок, чёрный перец) или с хреном, который тоже заранее разведён сметаной. Всё это приготовили поварята, покуда мастер ворожил над сковородой. Для хрена у меня дома заведена специальная красивая посудинка, называемая не слишком благозвучным словом «хреновина».

Это, так сказать, обязательные ингредиенты. А если дело и впрямь происходит на масленицу, то есть, когда по Неве идёт корюшка, то в доме запросто может оказаться немного мельчайшей корюшковой икры. Просто, когда потрошите корюшку, откладывайте в сторону крошечные икряные мешочки, и если икры набралось хотя бы на половину майонезной баночки, то не жарьте её, а засолите. Несколько капель лимонного сока, немного соли, затем икру перемешать чайной ложечкой и, по возможности, выбрать плёнки. Такой продукт долго не хранится, но пару дней в ожидании воскресных блинов простоит с лёгкостью. Да, это, конечно, не ачуевская икра, но что делать, если ачуевской икры я в жизни не видал и даже не знаю, что это такое.

Может поместиться на столе и рыбка горячего копчения, которую следует ломать мелкими кусочками, и икра заморская баклажанная. С блинами всё вкусно.

Впрочем, хватит болтать, блины стынут!

Все уселись за стол, каждый протягивает руку и берёт себе пясточку блинов. И вот тут следует остановиться и рассказать, как же всё-таки следует есть блины.

Вопрос этот, ввиду его кажущейся ясности, полностью обойдён в литературе, а ведь блин это не просто еда, а блюдо обрядовое, и культура поедания блинов насчитывает многие тысячелетия. Круглый блин из пресного теста много древнее хлеба, он пёкся ещё на гладком камне, вмазанном в очаг доисторического человека. Это священное изделие, символ солнца и сытной, удачливой жизни. Великий грех разрезать блин

ножом или проткнуть вилкой, это значит — ранить солнце, обречь весь народ на голод и болезни. «Блин не сноп — на вилы не наколешь», — говорит пословица. Ещё сто лет назад человек, вздумавший резать блин, рисковал, что его тут же на месте забьют кольями. И поделом, не желай беды ближнему. Сегодня нравы смягчились, но всё же непреложный закон гласит: БЛИНЫ ЕДЯТ ТОЛЬКО РУКАМИ! «Чтоб вам извозиться по локти, а наесться по горло», — так сказано о блинах. На столе лежат чайные ложечки для всяких приедок, а ножи и вилки оставлены на кухне. Сегодня им здесь не место.

Всё остальное с блинами делать можно. Складывать, скручивать, рвать, деля последний блин на двоих. Единственное требование: всё это надо делать рукой. Конечно, я закоренелый безбожник, сакральное значение блина для меня потеряно, но должно же быть уважение к традиции.

Приступаем к еде. Узкой полоской выкладываем поперёк блина паштет (вот где пригодился кремовый шприц!), сверху льём сметанный соус, сгибаем блин вдвое и сворачиваем в трубочку. Тремя пальцами поднимаем свёрнутый блин, чуть согнув его наподобие бумеранга, чтобы с торцов не капала обильно налитая сметана. Подносим ко рту… нет, дальше я писать не могу, пойду на кухню, что-нибудь съем…

Второй блин, третий, пятый… С копчушками, винегретом, с грибной икрой, с баклажанной, кабачковой, тыквенной… Уж если Куприн всего не перечислил, то мне это и подавно не по силам. И сметана, сметана, сметана. Литровая банка сметаны будет ополовинена сегодня за завтраком.

Блин-н!.. блин-н!.. блин-н! — гудит в висках горячая кровь.

Отодвигаем первую перемену, берём ещё блинов и тянемся за сладким. Скорое черничное варенье, банка которого специально открыта ради такого случая, а сверху — сметана, на этот раз чистая, без чеснока и хрена. Текучий янтарь мёда — и вновь сметана… И чай — свежезаваренный, горячий, душистый. Разумеется, без сахара — какой сахар, когда на столе столько сладостей?

Один за другим домочадцы отваливаются от стола, погружаясь в блаженную истому. Переваривание пищи в чём-то сродни нирване.

Уф!.. Я тоже больше не могу. Никакой городничий не взойдёт… Ну, разве что самый последний блин, со сгущёным молоком и тёртым шоколадом.

Судя по всему, обедать сегодня не придётся.

Глава 3. Обед

Ни в коем случае! Это не сегодняшний обед, а и вовсе через неделю, совсем на других выходных. Встали поздно, позавтракали скудно и теперь самое время подумать о блинах.

Вновь затворяется тесто, но уже немного, муки берётся от силы две литровых банки. Вновь женский пол изгоняется с кухни, лишь кто-то из малолетних помощников дежурит на подхвате, в то время, как на блюде растёт блинная горка. Всё как прежде, только блины делаются заведомо недослащенными, да четвёртая, прежде свободная конфорка сегодня занята там варится бульон.

Ещё Елена Молоховец давала хозяюшкам полезный совет: если хотите получить наваристый бульон, кладите мясо в холодную воду, если угодно получить вкусный кусок мяса, опускайте его в крутой и уже подсоленный кипяток. А если мне угодно и сочный кусок, и наваристый бульон разом, что тогда? Богатеям о подобных вещах заботиться не нужно, в старых поваренных книгах и вовсе можно найти призыв не выбрасывать отварную телятину от бульона, ибо «прислуга охотно поедает её с солёным огурцом». А бывшему советскому гражданину нелишне бывает и исхитриться.

Исхитряемся так: берём кусок говядины и делим на две неравные части. Мосолыгу вместе с ошмётками мяса кладём в холодную воду, чтобы получить вкусный бульон, а когда он закипит, и пена будет снята, опускаем в подсоленный бульон остальную мякоть. Сегодня варим не суп, а именно бульон, поэтому в кастрюлю кроме мяса, соли, перца и лаврушки попадает лишь немного кореньев и до полупрозрачности тонко наструганная морковь. А можно морковку и не стругать, а разрезав пополам, подпалить до уголька на сухой сковородке, чтобы бульон приобрёл особый золотистый цвет. Как эти дела совместить с печением блинов — неведомо, но как-то справляемся и с этой неразрешимой задачей.

Когда мясо вполне сварится, вытаскиваем его студиться, а сами тем временем варим яйца, чистим лук и добываем с антресолей мясорубку. Всем уже понятно — готовятся блинчики с мясом.

Мясо и лук смололи, крутые яйца порубили крупноватыми кусочками, которые время от времени должны попадаться на зуб, когда жуёшь блинчик. Лук, если охота, можно предварительно обжарить на постном масле. Если мясо кажется суховатым, бросьте в кастрюлю с бульоном лишнюю морковину, а когда сварится — вместе с мясом отправьте в мясорубку. Любители

могут к готовому фаршу присыпать молотого мускатного ореха, чабреца, майорана, базилика, сушёного укропа, грибной муки…

С этой минуты в кухню допускаются все от мала до велика — начинается верченье блинов. Блин кладётся на доску, из миски набирается полная столовая ложка молотого мяса и аккуратной горкой кладётся на блин. Не на середину, но и не на край, а примерно на расстоянии в одну треть от края. Загибается ближний конец, затем боковые и напоследок блинчатый конвертик запечатывается свободным краем блина. Блин переворачивается и кладётся вниз сгибами на отдельную доску. Блины нельзя класть друг на друга, начинка быстро впитывает масло, которого в блинах не так много, и они начинают слипаться. А если не перевернуть закрученный блин, то он, скорее всего, развернётся и все наши труды погибнут.

Постепенно кухонные доски заполняются блинчиками, а бульон уже готов и все ждут обеда.

Вновь ставится на огонь сковорода, ещё помнящая недавний жар блинопечения, но на этот раз масла мы не жалеем. Я жарю блинчики с мясом на смеси подсолнечного масла со свиным жиром или маргарином, но в этом вопросе царит самая разнузданная свобода — всякий жарит на чём привык, к чему склоняется сердце и желудок.

Блинчик кладётся на сковороду вниз загнутыми концами. Через минуту края его зажариваются, становятся румяными и хрустящими. Теперь, даже если и захочешь, блин уже не развернёшь. Значит, можно переворачивать и обжаривать его с другой стороны, чтобы мякоть блина пропиталась мясным запахом, а начинка прогрелась как следует и была пронизана блинным духом.

Блинчики с мясом не разогревают, а есть их нужно горячими, поэтому жарим не всё сразу, а столько, сколько съедим за раз. По пять штук на нос вполне достаточно. Жена съест три штучки, значит, мне достанется семь.

Бульон разливаем в пиалы, блинчики горой лежат на единственной тарелке посреди стола. Надеюсь, вы не забыли, что ножей и вилок на столе нет? Пальцы замаслятся, но в такой день их и облизать не грех.

Сегодня мы забываем о раблезианском разнообразии простых блинов. Блинчики с мясом хороши сами по себе, безо всяких приедок. Сначала пьём бульон, прикусывая блином, затем едим блины, захлёбывая остатками бульона. В крайнем случае, на столе появляется не слишком сладкий морс. Второго в этот день не предполагается. Какая картошка, какие котлеты? — об ужине и то подумать страшно!

Глава 4. Ужин

Спать на голодный желудок — неловко, вместо сна получится одно беспокойство. Голодными ложаться спать лишь бездельники, которые за день не сумели добыть себе пропитания, да вертопрахи измученные диетами. Человек основательный перед сном ужинает.

Однако и обжираться на сон грядущий тоже не следует, иначе замучают кошмары, а в перспективе замаячит одышливый призрак ожирения.

Всё потому что мне за сорок,
И много пройдено дорог.
Что нужен мне творОг и твОрог,
А так же твОрог и творОг.

Не помню, кто сказал эти жестокие слова, однако поэт был прав. К вечеру подошла пора фруктового и творожного стола. Будем готовить налистники и блинчики с творогом, называемые также творожниками.

Процедура печения блинов, завёртывания и жарения блинчиков уже описана, посему не будем повторяться. Расскажем лишь о начинках.

Налистники — особое наименование для блинчиков с яблоками. Собственно говоря, это способ печения яблок на железном листе. Чтобы мелко нарезанные яблоки не растекались, не сохли и не пригорали, их заворачивают в блин. Сегодня налистники жарят на сковороде, хотя можно, конечно, испытать и противень. Яблоки для налистников берутся любые — зелёная падалица, собранная прежде наступления Яблочного Спаса, или, среди зимы, перезревшие осенние сорта, потерявшие хрусткость и половину аромата. В налистниках всё будет хорошо.

Яблоки чистим, убирая сердцевину и кожицу, мелко крошим и засыпаем небольшим количеством сахарного песка. Даём постоять часик, сливаем лишний сок (надеюсь, никому не надо объяснять, как его следует утилизировать?), а дольки заворачиваем в блины, совершенно так же, как прежде поступали с мясом. А потом жарим и едим, безуспешно напоминая себе, что на ночь переедать вредно.

Яблоки, все или часть, можно перемешать с пареной брусникой, можно присыпать корицей, добавить ломтики киви, консервированные абрикосы или персики. Но это уже изыски, при

которых ночные кошмары вам обеспечены, разве что вы изначально приготовите слишком мало налистников.

Начинка для творожников готовится совсем просто. Берём самый свежий творог, слегка разводим его деревенской сметаной, сластим по вкусу — и все дела.

Далее начинаются поварские кунштюки. Творог можно ароматизировать ванилином или различными пряностями. Со сладким творогом хорошо сочетаеся кардамон. Расшелушим несколько орешков, семечки растолчём в ступке и используем в таком виде. Иногда бывает неплохо добавить растёртой зиры, а я непременно добавляю в творог семя цикуты. Любитель кокоса, конечно же, использует кокосовую стружку, которая придаст горячему творогу замечательный запах, но будет чуть заметно поскрипывать на зубах.

Кроме того, в творожники традиционно добавляется изюм. Изюму можно класть чуть-чуть, можно много или очень много. Можно даже делать блинчики с изюмом безо всякого творога, но тогда изюм следует предварительно распарить.

А однажды я ел творожники с финиками. Кроме того, случалось добавлять сушёную чернику. И ещё замечу, что человеческой фантазии нет границ, особенно в размышлении чего бы покушать.

Налистники и творожники едят только что снятыми со сковороды, так что их едва можно коснуться рукой. Осторожно, со всхлюпом, откусывают уголок, чтобы не растеклось благоуханное содержимое. Едят запивая горячим чаем. Чай прижился в России во времена Алексея Тишайшего, а кофе явился лишь при сыне его, разрушителе традиций Петре I. Неудивительно, что кофе так и остался иностранцем, и исконный русский житель — блин, кофе не признаёт. Зато с налистниками и творожниками хороши морсы, узвары, сыта, а если кто умеет готовить, то и сбитень.

Ну что, вы всё ещё полагаете, что на ночь вредно много есть?

Эпилог

Калач-богач, пирог-баринок, сытный ситный из московских мещан, пряный пряник из тульских дворян вкруг блина собирались, блину поклонялись:

— Гой ты, круглый блин, всем нам господин! Бока твои масляные, ты как солнце красное. Кто тя будет есть, тому горя несть!

Святослав